



Comisión de Calidad de 01/07/2015

INFORME DE SATISFACCIÓN DE LOS PROFESORES CON EL PROGRAMA FORMATIVO 2013-14

TITULACIÓN: Grado en Turismo (207G)

El presente informe tiene como objetivo el análisis de la satisfacción de los profesores con el programa formativo.

La información es recogida mediante encuesta, vía web, a los profesores que han impartido docencia en el Grado en Turismo en el curso académico 2013-14. La encuesta se estructura en 3 apartados divididos a su vez en varios ítems, los cuales deben ser puntuados de 1 (mínimo grado de conocimiento o satisfacción) a 10 (máximo grado de satisfacción, conocimiento, utilidad, etc.):

1. Alumnado.
2. Organización y desarrollo de la enseñanza.
3. Recursos humanos y materiales.

Para una población de aproximadamente 50 individuos, se han obtenido 28 respuestas, lo que supone un 56% de porcentaje de respuesta.

No puede realizarse un análisis evolutivo, puesto que es el primer curso en el que se cuenta con datos desagregados para el Grado en Turismo. Este informe viene realizándose desde el curso 2010-11 pero de forma agregada para las dos titulaciones de la FCE.

Del análisis de los resultados de las encuestas se observa que:

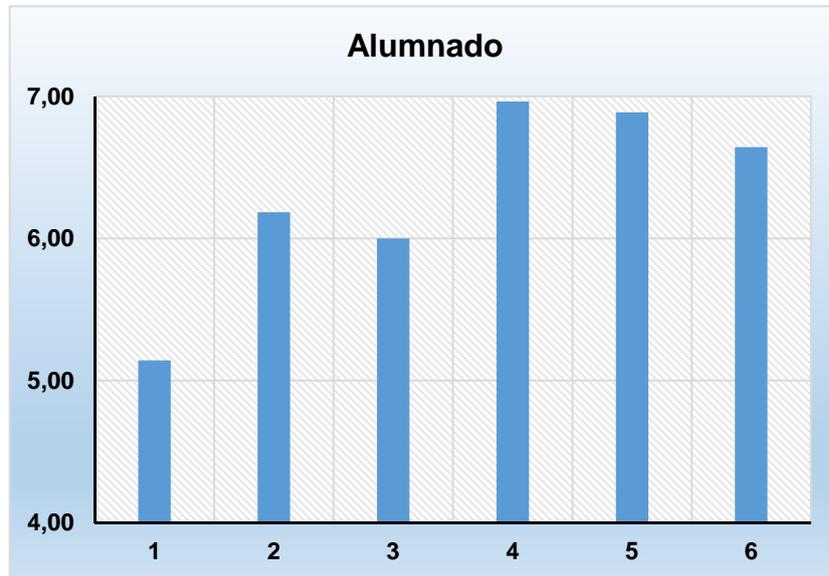
1. ALUMNADO

Los ítems analizados son:

1. Conocimientos previos de los estudiantes.
2. Dedicación real de los estudiantes a lo planificado en la titulación.
3. Grado de asistencia a clase de los estudiantes.
4. Competencias adquiridas por los estudiantes del curso académico.
5. Resultados académicos de los estudiantes.
6. Satisfacción de los alumnos con el programa formativo.

Los resultados señalan que, en términos generales, los profesores están satisfechos con el nivel de formación adquirido por los alumnos del Grado en Turismo, especialmente con las competencias, resultados de aprendizaje y resultados académicos.

Hay que destacar que, nuevamente (datos agregados para la FCE, 2012-13), los profesores consideran que los conocimientos previos de los estudiantes, con los que acceden al Grado, podían ser mejorables.



2. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA.

Los ítems analizados son:

7. Organización del plan de estudios.
8. Programas de acogida y orientación al alumno de nuevo ingreso.
9. Contenido de la guía docente.
10. Metodologías de enseñanza-aprendizaje utilizadas en el programa formativo.
11. Coordinación y secuenciación horizontal de las materias.
12. Coordinación y secuenciación vertical de las materias.
13. Asignación de créditos a las distintas materias.
14. Procedimiento de asignación de horarios.
15. Adecuación de los complementos de formación para facilitar el aprendizaje en el título.
16. Desarrollo de las prácticas externas -curriculares- de los alumnos.
17. Desarrollo de las prácticas externas -voluntarias- de los alumnos.
18. Programas de movilidad de los estudiantes.
19. Satisfacción con las tutorías.
20. Procedimientos y criterios de evaluación utilizados en la titulación.



Los profesores de la titulación valoran muy positivamente la organización del Grado en Turismo y su desarrollo, especialmente los documentos relacionados con la planificación académica de cada curso, los programas de movilidad ofertados, los programas de prácticas y cómo las competencias y resultados de aprendizaje son evaluados para valorar el grado de adquisición.

Una de las notas más bajas (6 puntos sobre 10), se obtiene en el proceso de asignación de horarios lectivos. Hay que tener en cuenta que el Grado en Turismo comparte asignaturas con hasta 5 Grados distintos, pertenecientes a 3 Facultades distintas, cada una de las cuales gestiona y diseña sus propios horarios. Por tanto, aunque se realiza cada curso académico un gran esfuerzo desde la FCE, en algunas ocasiones no es posible ajustar todas las situaciones, priorizando siempre la racionalidad horaria del estudiante.

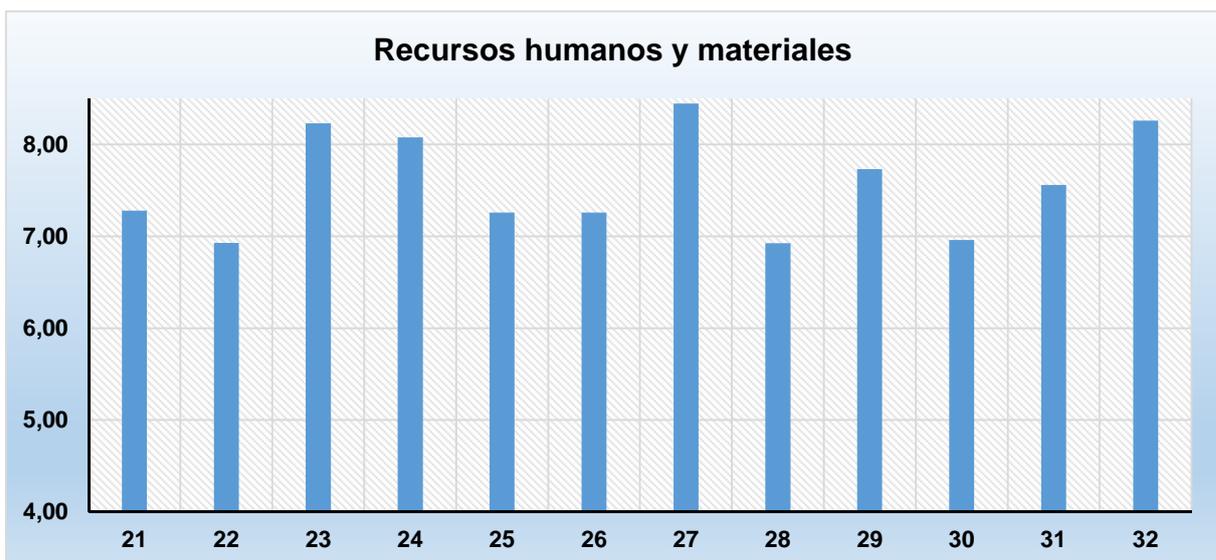
3. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES.

Los ítems analizados son:

21. Sistema de garantía de calidad de la titulación.
22. Plan de formación del PDI.
23. Cualificación y experiencia del PAS asignado al programa formativo.
24. Cualificación y experiencia de los profesores de la titulación.
25. Instalaciones e infraestructuras asignadas al programa formativo.
26. Recursos tecnológicos asignados al programa formativo.
27. Recursos para la docencia ofrecidos por los servicios de la UR (Biblioteca, Informática, etc.).

28. Satisfacción con las acciones de actualización y mejora docente llevadas a cabo por la UR.
29. Satisfacción con la información publicada en la web del título.
30. Sistema de reclamaciones y sugerencias de la titulación.
31. Satisfacción con el Equipo Directivo del Centro del que depende la titulación.
32. Satisfacción con las materias que imparto.

El grado de satisfacción del profesorado con los recursos humanos y materiales es muy alto, especialmente con el equipo directivo de la FCE, a pesar del gran esfuerzo que este último exige a sus profesores a lo largo de todo el curso académico, en cuanto a tareas administrativas relacionadas con la gestión, la planificación y el desarrollo del Grado se refiere.



4. ASPECTOS A MEJORAR Y OTRAS OBSERVACIONES

- Destacar el esfuerzo de la Dirección de Estudios del Grado en recoger todas las opiniones y sugerencias tanto de docentes como de estudiantes.
- Los alumnos de turismo comparten asignatura con otras titulaciones más preparadas en la materia que imparto, con lo que el nivel de resultados y calificaciones de esos alumnos es inferior, lo que produce desmotivación entre el alumnado, dada la desigualdad pedagógica de respuesta. Sería conveniente que los alumnos de la titulación de turismo disfrutaran de docencia específica, no compartida con otras titulaciones, para que se pudieran adecuar el nivel y contenidos de enseñanza a los requerimientos individuales de los alumnos de la titulación de turismo y así garantizar la nivelación entre los contenidos impartidos y la expectativa de resultados.

- Mayor comunicación entre los diferentes docentes de la titulación.
- La programación de la titulación podría contar con mayor presencia de aspectos vinculados a la Planificación del turismo. En el caso de los estudiantes, incidir en aspectos motivacionales.
- Unos horarios más adecuados para los Estudiantes del GRADO EN TURISMO, al compartir asignaturas con otros grados, quedan horarios largos y partidos, en la jornada diaria.
- A los alumnos de éste grado se les debería exigir un nivel de inglés superior al actual, y deberían tener varias asignaturas en esa lengua.
- Los horarios. Creo que la jornada debe ser, como máximo de 8 a 5 para todos los alumnos. En esta franja organizar toda la docencia de una forma adecuada.
- Creo que no tengamos aulas suficientes es un problema que se puedes solucionar. Otro aspecto a mejorar son los equipos informáticos de las aulas.
- Debe mejorarse la coordinación horizontal y vertical de las materias. Deben revisarse los contenidos para evitar reiteraciones.
- La ASIGNATURA CONTABILIDAD FINANCIERA Y ANALÍTICA, tiene un contenido amplio y complejo para los estudiantes del Grado en Administración y Dirección de Empresas
- Sería necesaria una mayor comunicación entre los docentes, especialmente en lo relativo a las prácticas que tienen que realizar los estudiantes.
- Los alumnos de la mención en lengua extranjera: inglés deberían tener más asignaturas de lengua inglesa, y también otras asignaturas también impartidas en esa lengua.
- Mejora en la instalación eléctrica del Edificio Vives que, en ocasiones, cada mes o mes y medio, se da un día en el que la luz se va unas tres o cuatro veces con los inconvenientes que ello conlleva.
- Al dar únicamente la parte práctica de una de las asignaturas no puedo valorar de mejor manera la organización del propio Grado de Turismo.
- Considero que es una titulación que tiene un importante encaje en el mercado laboral y que se tiene la oportunidad de dar lugar a una buena formación, a través de su carácter multidisciplinar.
- La valoración de la satisfacción con los estudiantes y su rendimiento y con el desarrollo de la asignatura depende del curso en el que se imparta: la satisfacción es mayor a partir de tercer curso.
- Política de ahorro energético en todas las instalaciones de la Universidad (un mayor control en el sistema de calefacción).